REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE DE LA HAUTE-GARONNE

Le vignoble d'autrefois

Avant l'invasion du Phylloxéra, le vignoble de la Haute-Garonne comprenait surtout deux régions viticoles différentes.

La première, ayant Villaudric pour centre principal, partait de Castelnau d'Estretefonds, comprenait le canton de Fronton et s'étendait jusqu'à Villemur d'où, avec quelques lacunes, ce vignoble rejoignait celui du Gaillacois, de l'autre côté du Tarn.

La deuxième région était située tout entière dans la vallée de la Garonne, un peu en aval de Toulouse, la plus grande partie en amont, sur les deux rives, mais surtout sur la rive gauche. Cet ensemble de vignes, assez denses, commençait à Cugnaux, Saint-Simon, près Toulouse et remontait jusqu'au delà de Cazères en passant par Longages, village qui a donné son nom au vignoble.

Dans l'arrondissement de Saint-Gaudens, on trouvait aussi par petits lots les vignes en hautains donnant des vins verts très estimés par les consommateurs locaux. Ces vins ne sortaient pas des lieux de production.

L'encépagement était assez uniforme, aussi bien dans le vignoble de Villaudric-Fronton, que dans celui de Longages.

Partout la Négrette tenait la plus grande place. Ensuite venaient la Morterille, le Bouchalès, le Bordelais, la Merille, la Folle blanche, le Mauzac blanc ou rose.

La Négrette était un cépage assez fructifère, surtout pour l'époque et dans les terres maigres où il était planté. Donnant facilement un vin de 10 à 12°, de maturité assez précoce, il fallait le vendanger dès qu'il était mûr. Vinifiée seule, la vendange de Négrette donnait un vin plat, de couleur terne et peu stable. Comme les cépages étaient mélangés, au moment où il fallait cueillir la Négrette, les autres cépages, surtout la Folle blanche et le Mauzac étaient

encore verts, ce qui corrigeait parfaitement le manque d'acidité de la Négrette.

La Morterille fournissait des raisins de table, toujours appréciés et son vin, quoique peu coloré, donnait de la finesse à l'ensemble.

Lorsque le Bouchalès, un peu coulard, donnait, c'était une année de bon vin.

Comme la Morterille, la Mérille ne pouvait qu'améliorer le mélange.

Toujours cueillis peu mûrs dans les vignes rouges, les raisins de Mauzac et de Folle blanche paraissent bien avoir été recherchés pour leur acidité ; ce qui n'empêche pas que le mélange de raisins blancs à la vendange rouge lui donnait aussi une certaine finesse.

Dans tous les vignobles, on trouvait encore quelques autres variétés, introduites par la fantaisie du propriétaire, mais en trop petites quantités pour avoir une importance notable.

La taille en gobelet était la règle.

Presque partout les raisins étaient vinifiés en cuves ouvertes. Le plus souvent le foulage à la cuve était effectué pendant la fermentation tumultueuse. Puis, quand cette fermentation s'était calmée, on recouvrait le chapeau d'une couche de terre délayée ou de plâtre pour empêcher la piqûre. Ce procédé ne réussissait pas toujours.

Avec un encépagement uniforme, la qualité des vins dépendait surtout du terrain.

La vallée de la Garonne donnait des vins rouges, fruités, très excitants à boire comme boisson courante.

Naguère, je me souviens avoir dégusté à Noé, Marquefave et Longages de très vieilles bouteilles de vins rouges, produits sur place bien avant le Phylloxéra. Malgré une mise en bouteilles visiblement imparfaite, ces vins, bien conservés, avaient une jolie couleur, beaucoup de bouquet et ne manquaient pas de charme. Malheureusement, ils avaient tous cette amertume désagréable, sensible à l'arrière-bouche, qui caractérise les vins plâtrés (et sursulfités).

La réputation des vins de Villaudric paraît fort ancienne. Certains voudraient la faire remonter au 12e siècle, alors que le canton voisin, Fronton, était évêché et résidence seigneuriale. Ce qui est certain, c'est que j'ai constaté en 1881-1882 que le vin de Villaudric était fort estimé dans certaines villes, au nord de la Loire.

Au Mans, par exemple, dans presque tous les dîners de corps et les banquets, le vin (un luxe à l'époque) était servi dans des bouteilles de litre, remplies au tonneau, mais revêtues d'une étiquette imprimée avec la mention « Villaudric ». Je ne saurais dire si le contenu correspondait bien à l'étiquette. A elle seule, celle-ci était un hommage rendu à la qualité du vin de Villaudric comme vin de table supérieur.

Plus tard, en 1885-1886, à propos d'un litige commercial, j'ai pu constater sur place qu'il suffisait qu'un vin soit entonné pour la vente à Villaudric ou à Fronton pour qu'il soit payé 5 francs de plus l'hectolitre qu'un vin similaire produit et entonné en dehors de la zone délimitée par l'usage. Le vin se vendant alors 25 francs l'hectolitre, c'est une prime de 20 % qui était

donnée à l'origine « Villaudric ». Cette prime offerte par la réputation des vins de Villaudric-Fronton constituait une fortune collective qui méritait d'être conservée.

En ce temps-là, dans un rayon très étendu, tous les hôtels, toutes les auberges du voisinage pouvaient servir du vin de Villaudric en bouteilles. C'est qu'en effet, le vin de Villaudric, titrant souvent plus de onze degrés, supportait très bien la bouteille. Il acquérait vite un bouquet très développé avec un arome rappelant la violette et le tout en faisait un vin léger, fort agréable qui, malheureusement, ne devenait pas très vieux.

Presque tous les ans, des milliers de barriques des meilleurs vins de cette région étaient expédiés sur Bordeaux.

Les vins uniformes

Il est assez curieux de noter que, naguère, le commerce de Bordeaux était le meilleur client de la viticulture du sud-ouest.

Dans les départements du Lot-et-Garonne, du Lot, du Tarn et de la Haute-Garonne, les négociants bordelais achetaient les meilleurs vins qu'ils payaient aux meilleurs prix.

Beaucoup de viticulteurs en avaient déduit malicieusement que leurs vins servaient à imiter les grands crus de Gironde.

Les faits doivent être interprétés autrement.

Que quelques vins achetés dans le sud-ouest aient pu servir à doubler la récolte de certains crus de Gironde ne voulant pas se protéger par la mise en bouteilles au château, c'est très possible. Mais la plus grande partie des vins du sud-ouest expédiée en Gironde servaient surtout à faire le *vin de Bordeaux.*

C'est sur cette expression qu'il y a une confusion qu'il s'agit de dissiper.

J'ai toujours considéré la désignation *vin de Bordeaux* comme une appellation commerciale et non comme une appellation viticole.

En effet, il n'y avait pas de vignes dans Bordeaux. Il n'y avait donc pas de vins de Bordeaux. Mais, dans cette ville, il y avait un important commerce de vins, géographiquement bien placé pour l'exportation et qui excellait dans l'art difficile de faire les coupages.

Avec des meilleurs vins du sud-ouest, un peu de cépages de Gironde, ce commerce avait créé quelques types de vins uniformes se vendant sous le nom de vins de Bordeaux, rouges et blancs.

Ces vins, toujours bien présentés, ayant de la finesse, supportant les longs voyages, capables de faire de bonnes bouteilles, étaient vraiment des vins excellents.

Ce sont ces vins que Bordeaux expédiait au loin.

Que ces gros bataillons de fûts aient été entraînés à la conquête des marchés vinicoles du monde entier par le brillant état-major des vins de crus en bouteilles, c'est encore possible. Personne n'en souffrait.

C'est la constance de ces types de vins de Bordeaux qui a fait leur succès.

D'ailleurs, à l'époque dont il est question, c'est-à-dire avant l'invasion phyl-

loxérique, on trouvait dans toutes les villes un peu importantes des négociants en vins qui s'efforçaient de faire des types de vins supérieurs aussi uniformes que possible.

A l'heure actuelle, c'est le commerce des vins de grande consommation qui commence à uniformiser ses vins.

Cette tendance à vendre toujours des vins du même type paraît être plutôt une bonne chose.

Le type de vin uniforme a de tous temps été réclamé par le consommateur. Celui-ci comprend mal que la vigne produisant chaque année des vins différents, le producteur ne puisse lui servir indéfiniment le même vin qu'il a trouvé bon. Il demande toujours le même vin.

Le vin uniforme est aussi une nécessité commerciale, qui s'impose avec le nouveau mode de livraison des vins ordinaires. De plus en plus ceux-ci sont livrés en bouteilles, ce qui présente des avantages nombreux.

Dès lors une maison qui prépare et livre chaque jour cinquante, cent mille bouteilles ou davantage, ne peut faire prendre sa marque en livrant chaque fois des vins différents.

C'est un vrai tour de force, qui exige une parfaite connaissance des vins, que réalisent ces maisons en livrant des vins ayant même couleur, même degré, à peu près même goût.

Je considère que ce nouveau mode de présentation des vins est un encouragement à la consommation et qu'il est très favorable à la viticulture.

Il importe de faire remarquer en terminant que pour les vins de crus, la question se pose tout autrement.

Cette description sommaire de l'état du vignoble de la Haute-Garonne a paru nécessaire pour apprécier comme il convient l'œuvre de la reconstitution dans ce département.

L'invasion du Phylloxéra

Au commencement de l'année 1880, le Phylloxéra n'avait pas encore été constaté officiellement dans la Haute-Garonne. Tous les départements voisins étaient phylloxérés. L'année suivante, on connaissait plus de cent foyers d'invasion. A partir de ce moment, la destruction du vignoble a été très rapide.

Alertés depuis longtemps par les dégâts commis par le Phylloxéra dans le vignoble méridional et ailleurs, les viticulteurs de la Haute-Garonne n'ont pas été surpris par les attaques de l'insecte. Dans la lutte engagée avec lui, ils sont passés par les mêmes phases que leurs confrères des autres départements. Les phases ont été plus courtes parce qu'ils ont bénéficié de l'expérience acquise ailleurs.

Tout d'abord le Conseil général a créé un service antiphylloxérique. Sous la conduite d'un agent voyer, des équipes allaient traiter les vignes au sulfure de carbone. Le nombre d'hectares traités n'a jamais été très grand.

Dès que l'introduction des plants américains a été autorisée, on s'est mis à planter des producteurs américains. Beaucoup ont été essayés. Trois d'entre eux furent particulièrement en faveur. Ce sont le Jacquez, l'Herbemont et

l'Othello. Les deux premiers ont disparu assez rapidement. Mais on trouve encore quelques vignes d'Othello qui ont parfaitement résisté. Même le goût de fox, très accentué dans les raisins des vignes jeunes, s'est considérablement atténué. Cette disparition du fox avec l'âge, déjà signalée, peut être constatée et très nettement avec le Noah très cultivé dans l'Armagnac.

Depuis 1884, la viticulture du département paraissait s'orienter vers les porte-greffes américains résistant au Phylloxéra. La supériorité du Riparia fut assez longue à établir.

En 1886, les viticulteurs commencent à se plaindre des agissements des producteurs et des marchands de plants. Dans les Congrès et les journaux, ceux-ci s'efforcent d'embrouiller les questions pour continuer à vendre les plants qu'ils produisent, ou dont ils font le commerce.

Ce ne sont pas toujours les meilleurs.

Néanmoins le Riparia finit par s'imposer. La plus grande partie du vignoble de la Haute-Garonne a été reconstituée sur Riparia gloire de Montpellier. Les terres calcaires étant plutôt rares dans le département, le Rupestris n'y a pas occupé une grande place.

Pour reconstituer les vignes avec des cépages américains résistants et non fructifères, il fallait greffer. Or les greffeurs étaient rares. Le Conseil général du département fit organiser des écoles de greffage. Ces écoles eurent un plein succès. Sous l'active direction du professeur départemental d'agriculture, M. Carré, le département eut rapidement tous les greffeurs nécessaires.

Entre temps, s'étaient posées les questions d'adaptation et d'affinité. Pour les résoudre, des hybrides porte-greffes furent créés. Parmi tous les numéros offerts, 3306, 3309, 101-14 et Aramon × Rupestris Ganzin furent préférés. On les retrouve dans beaucoup de vignes.

Avec la collection de porte-greffes purs ou hybrides résistants au Phylloxéra, l'invasion du terrible insecte était vaincue.

Mais le porte-greffe ne suffit pas à la reconstitution du vignoble. Les greffons jouent aussi un rôle important.

Avant d'envisager ce côté de la question, faisons un peu de statistique.

Un peu de statistique

Avec son apparence de précision mathématique, rien n'est plus décevant que la statistique.

En matière agricole surtout, elle a toujours été un peu fantaisiste. Néanmoins, depuis l'obligation de la *déclaration de récolte*, la statistique viticole a une base assez sérieuse. Encore ne faut-il pas trop s'y fier.

Malgré ses imperfections, la statistique viticole peut cependant nous apprendre quelque chose et donner une idée de l'effort produit dans la Haute-Garonne pour en reconstituer le vignoble.

Dans la statistique officielle de 1852, sa superficie est évaluée à 52.000 hectares.

Malte Brun en 1855 la réduit à 45 ou 50.000 hectares avec une production de 650.000 hectolitres. Alors, comme longtemps plus tard, la plus grosse par-

tie de cette récolte était expédiée par roulage et assez loin dans les départements des Hautes-Pyrénées et du Gers.

En 1882, on trouve en tout 73.357 hectares dont 12.213 de vignes nouvelles. Ces chiffres font ressortir ce fait connu que, bien avant que le département fût déclaré phylloxéré, la culture de la vigne s'était répandue en dehors de son aire géographique habituelle.

L'entrée des cépages américains étant prohibée, les 12.213 hectares de vignes nouvelles mentionnés dans la statistique de 1882 étaient constitués surtout par des hybrides Bouschet et des Gamays teinturiers.

Trois ans plus tard, le service phylloxérique portait le vignoble à 101.250 hectares où il distinguait :

Vignes traitées au sulfure de carbone........	664 hectares
— au sulfocarbonate de potasisum.	3 —
— par submersion	6 —
Vignes reconstituées sur américains........	8 —

Anciennes et nouvelles plantations ont disparu depuis,

Et nous retrouvons :

En 1912	29.814 hectares
En 1928	26.229 —

De 1898 à 1912, la production a été :

Moyenne	834.034 hectolitres
Maximum (1907)	1.208.024 —
Minimum (1910)	161.339 —

Pour les 15 années suivantes 1914-1928, on trouve :

Moyenne	584.783 hectolitres
Maximum (1924)	856.373 —
Minimum (1915)	138.758 —

Ces chiffres sont un peu troublants et s'accordent mal avec certaines observations.

Retenons-en cependant que, d'après la statistique, le vignoble actuel de la Haute-Garonne occupe une surface moitié moindre qu'autrefois et que la production moyenne a sensiblemnt baissé.

Remarquons encore que pour un ancien vignoble de 50.000 hectares dans la Haute-Garonne, on a planté ou replanté plus de 75.000 hectares, dont il reste à peu près le tiers. Cela donne la mesure de l'effort qui a été fait pour reconstituer ce vignoble.

Greffons et vins

Si l'emploi de racines résistant au Phylloxéra était une condition nécessaire à la reconstitution du vignoble, le choix des variétés à greffer avait aussi une importance capitale.

Pourtant, dans l'histoire de la reconstitution dans la Haute-Garonne, nulle

part on ne trouve trace de méthode ou d'idée directrice pour le choix des greffons.

Au début de l'emploi des porte-greffes américains, on a beaucoup greffé du petit Bouschet et, un peu moins, d'Alicante Bouschet trop sujet à l'Anthracnose. Les Gamays teinturiers, qu'on retrouve encore dans beaucoup de vignobles, ont eu leur heure de vogue. La Négrette a été aussi greffée, mais dans des conditions souvent défectueuses.

Par la suite, sans qu'on sache pourquoi, chaque année, un nouveau cépage se trouvait fortement prôné et mis sur le pavois. Les viticulteurs qui reconstituaient leurs vignes progressivement cédaient plus ou moins aux suggestions de la réclame. C'est ainsi qu'on trouve encore dans les vignes le gros Gamay, le petit Gamay, le Fert, le Jurançon, les cépages de Gironde, l'Aramon et de Carignan. Pour les blancs, le Sémillon, le Sauvignon, le Chenin ont été souvent greffés, mais on les a presque tous arrachés. Le Listan et le Meslier de Saint-François ont encore la préférence avec la Folle blanche et le Mauzac.

Parmi les rouges, le Grand noir de la Calmette, appelé plus souvent le Gros noir, et le Valdiguier, surnommé l'Aramon du sud-ouest, occupent encore la plus grande place.

Au commencement du siècle, un facteur nouveau est venu jeter le trouble dans le choix des greffons.

Les hybrideurs, qui avaient magnifiquement réussi, dans un temps assez court, à produire des hybrides porte-greffes, en nombre limité et répondant à tous les besoins, ont eu une autre ambition. Ils ont cherché à produire des hybrides ayant des racines résistant au Phylloxéra et des fruits comparables à ceux des viniféras. La résistance au Phylloxéra étant restée douteuse, ils ont cherché des hybrides greffés résistant au Mildiou et à l'Oïdium.

Dès l'avènement des hybrides producteurs directs ou greffés, ils ont donné lieu à une réclame excessive qui ressemblait beaucoup à un battage effréné. Ce battage explique le mouvement de réaction contre les P. D. qui s'est manifesté dans ces derniers temps à l'étranger et même en France.

A l'heure actuelle, la question des hybrides P. D. est encore la bouteille à l'encre.

Comment se fait-il que, posée depuis 30 ans, cette question soit encore presque aussi obscure qu'au premier jour ?

A mon avis, c'est parce qu'elle n'a jamais été étudiée méthodiquement, scientifiquement, impartialement.

Les enquêtes et les Congrès sur les P. D. ne peuvent pas apporter la lumière sur leur véritable valeur. Dans ces manifestations, les producteurs et marchands de plants jouent les rôles principaux. Or, on ne peut pas être juge et partie.

Les marchands de plants ont absolument raison de profiter de toutes les occasions qu'on leur offre ou qu'ils provoquent pour se faire connaître et augmenter la vente de leurs marchandises. Ils ne sont pas plus charlatans que les vendeurs de tous ces produits dont les réclames accaparent les journaux. Ils appliquent les méthodes modernes de publicité, et c'est leur droit.

Cela n'empêche pas que, aussi bien au point de vue qualificatif que quan-

titatif, la production vinicole française a besoin que soit commencée sans retard une étude sérieuse et impartiale des hybrides P. D. Dût cette étude durer dix ans et coûter un million de francs par an, ce ne serait pas payer trop cher le service rendu à la viticulture nationale.

Quoi qu'il en soit, pour diverses raisons, le département de la Haute-Garonne a été un des principaux centres de propagande en faveur des P. D.

Fatalement les viticulteurs ont subi l'influence de cette propagande et ont introduit, surtout au début, les nouveaux hybrides dans leurs vignes. Chaque année, une quantité plus ou moins grande des numéros à la mode était plantée. Beaucoup ont dû être remplacés.

En sorte que si on parcourt maintenant sur mes registres les milliers d'encépagements consignés par les viticulteurs qui viennent me consulter, on est étonné de leur variété.

Le Grand noir et le Valdiguier sont les cépages les plus répandus. Le Gamay et la Négrette se rencontrent fréquemment. Presque dans tous les vignobles, il y a des hybrides producteurs directs ou greffés. Puis, au hasard, quantité de cépages divers.

Aucune règle dans les proportions. Quelquefois cultivés seuls, les hybrides doivent représenter 1/5 de la production environ.

On ne trouverait pas deux vignobles ayant des encépagements comparables.

Naturellement, la qualité des vins se ressent de la véritable anarchie qui a présidé au choix des greffons. On a un peu trop recherché la quantité.

Aussi, il n'y a pas de vins correspondant à une région déterminée. De petits vins communs se trouvent dans les meilleurs crus d'autrefois. Les vins de Villaudric-Fronton ne font plus prime. Sauf exception, ils se vendent le plus souvent au cours du marché de Narbonne. Heureusement que ces exceptions existent, mais elles ne sont pas assez nombreuses.

L'outillage vinicole s'est certainement perfectionné, mais les viticulteurs n'attribuent pas une importance assez grande aux méthodes de vinification. Quelques propriétaires de vignobles importants vinifient d'une manière intelligente et rationnelle. La plupart des autres s'imaginent encore qu'il leur suffira d'ajouter quelque « drogue d'un emploi licite » à leurs vins faits pour les rendre parfaits !

En résumé, les viticulteurs de la Haute-Garonne ont reconstitué plus de trois fois la surface actuellement plantée en vignes. L'effort a été d'autant plus coûteux et méritoire que, dans la vallée de la Garonne surtout, les vignes sont sur fil de fer et soumises à la taille en cordon Royat. La taille Guyot est peu employée. Les vignes en gobelets sont plus nombreuses dans la région de Villaudric.

Le grand défaut de cette reconstitution, c'est l'encépagement. Ce n'est pas seulement parce que le Grand noir et le Valliguier dominent. C'est surtout parce que choisis sans directives, sans méthode, les cépages cultivés, beaucoup trop divers, produisent des vins d'une trop grande diversité.

Dans une région, il est très utile de produire un type de vin connu du commerce. Les négociants qui utilisent ce type de vin savent où le trouver et forment une clientèle précieuse. Ce n'est pas le cas dans la Haute-Garonne

où chaque cave fait son type de vin. Aussi, il n'y a pas de cours établi et on vend le plus souvent moins cher que sur les marchés voisins.

Peut-on remédier à cette situation fâcheuse ?

Les statistiques montrent bien que plus de la moitié des terres à vignes d'autrefois n'ont pas été reconstituées. On pourrait donc songer à s'entendre pour y faire un encépagement rationnel. Mais, vraiment, le moment est mal choisi pour encourager de nouvelles créations de vignes.

Mais on peut suggérer d'améliorer progressivement le vignoble existant. Beaucoup de vignes ont plus de trente ans. Il faudra les renouveler et c'est à ce moment que l'encépagement devra être étudié et réfléchi.

Il y a lieu de remarquer que la mentalité des viticulteurs commence à se modifier. L'emballement pour la quantité diminue et la qualité a ses partisans.

Ainsi, dans l'Entre deux mers de Gironde, près de cent communes viennent de donner leur appui effectif à une première tentative faite en vue de mettre en relief les bons cépages de cette région.

Dans la Haute-Garonne, à Villaudric, les viticulteurs cultivant encore les anciens cépages locaux, viennent de former une Union syndicale qui a pour objectif de faire revivre la réputation des vins excellents du pays.

Si ce mouvement en faveur des bons vins se généralise, si les organisations de propagande pour le vin savent l'utiliser, il ne peut en résulter qu'une atténuation de la crise de sous-consommation qui aggrave singulièrement la crise de surproduction.

J. Vincens,
ingénieur agronome,
directeur de la Station œnologique de Toulouse.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le groupe viticole de la Chambre et la crise viticole (H. J.). — Le groupe viticole de la Chambre et les sinistrés du Mildiou (H. J.). — La récolte des vins en Algérie. — La défense du vin à l'étranger (J. Capus). — Crise viticole en Yougoslavie (H. J.). — Bibliographie.

Sitation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons toujours des temps variables et froids depuis le début du mois. Pas de fortes pluies. Quelques averses et menaces de chutes de neige par un vent d'Est glacial et humide.

Aussi, la végétation reste endormie. Les bourgeons ne se gonflent pas encore.

On peut continuer les plantations, la taille et les fumures. Ce dernier travail doit être poussé activement, surtout pour les fumiers, les composts et les engrais phosphatés, qu'on doit employer avant les pluies qui se déclencheront probablement dans le courant de ce mois ou en mars.

Le terrain peut se travailler, mais il n'est pas imprégné d'eau. Nous n'avons pas encore eu de pluies d'hiver, ce qui fait qu'il qu'il n'y a pas de réserves dans le sous-sol.

Les plants racinés ont continué à diminuer, et on en trouve à 150 francs le mille. Dans notre région, de crainte d'avoir un printemps et un été secs, il est préférable que les plantations soient faites avant la fin février.

Si on plante des racinés greffés, il faut bien préparer le terrain avant la plantation et avoir un soin tout particulier de ces jeunes plants pendant la première année. Sans cela, il vaut mieux planter des racinés qu'on greffera à la mayorquine ou en coin au mois d'août. Les ratés seront repris au printemps d'après, par la greffe en fente.

Les greffés-soudés ont l'avantage d'avoir des soudures parfaites, ce qu'on ne réussit pas toujours par la greffe en fente sur place, surtout si on ne butte pas bien les greffons, qui sont ébranlés par les grands vents du Nord soufflant assez souvent en mai et juin dans le Languedoc.

Pour le remplacement des manquants dans les vignes faites, nous préférons mettre de simples racinés de choix que des racinés greffés. Ces derniers, assez délicats la première année, sont souvent contrariés par la végétation fortement développée des ceps en production.

Il faut avoir soin, dans le courant de l'été, de travailler souvent les racinés greffés plantés et de les dégager, en coupant une partie des sarments des ceps qui entourent le jeune plant.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine ont continué à être très calmes quant aux transactions. Les conversations seules ont été animées entre les viticulteurs qui étaient nombreux, pour se rendre compte eux-mêmes de l'importance des achats et des cours pratiqués. Ils ont été d'autant plus déçus que les journaux politiques locaux et régionaux du milieu de janvier leur avaient fait espérer une reprise soutenue et une hausse importante.

Les lecteurs de la *Revue* connaissent la note vraie, que nous avons donnée à ce moment, et justifiée par la situation présente. Nos amis devraient se rendre compte qu'il est entré et entrera encore des vins d'Algérie, d'Espagne, d'Italie, tandis que nous exportons très peu de vin. La soudure se fera sans stock, à cause de la faible récolte, mais elle se fera. Il ne faut donc pas s'attendre à une hausse comme nous en avons constatée il y a quelques années. Nous ne croyons pas non plus à une baisse importante.

Le meilleur moyen d'écouler notre vin du Midi, c'est de demander des prix raisonnables, qui ne s'écartent pas des cotes pratiquées par les vins étrangers et les vins d'Algérie.

Le port de Sète est toujours encombré de demi-muids de vins d'Algérie, d'Espagne, de Grèce.

Au marché du 4 février, à Sète, les vins d'Algérie et d'Espagne se sont cotés à 16 fr. 50 et 17 francs le degré suivant qualité et quantité, nu quai Sète, plein fait dans les fûts des acheteurs, paiement comptant net.

Les rosés supérieurs se sont payés 17 fr. 50 à 18 francs.

La location des wagons-foudres est toujours à un taux raisonnable, à cause du nombreux matériel qui chôme dans les gares et aux dépôts. A 1 fr. 25 et 1 fr. 50, on peut avoir des wagons-foudres de toute contenance (l'hecto-voyage).

Nous répétons aux propriétaires viticulteurs détenteurs de vins qu'ils ne doivent pas écouter les bluffeurs, mais qu'ils ne doivent pas non plus s'alarmer du calme que l'on constate depuis plusieurs semaines.

On ne doit rien exagérer, ni à la hausse pas plus qu'à la baisse, à cause du déficit de la récolte.

Les diverses associations de viticulteurs continuent leur action de défense. Elles se réunissent et adoptent des ordres du jour.

C'est ainsi que le Syndicat des Producteurs de Chasselas du Thor (Vaucluse) s'est réuni le 27 janvier avec des délégués de différentes régions du Midi productrices de raisins primeurs.

Des associations de Vaucluse, du Gard, des Bouches-du-Rhône, du Var, représentant environ 4.000 viticulteurs producteurs de raisins de table, assistaient à la réunion du Thor, pour protester contre l'article 2 du projet de loi Labroue, adopté par la Commission interministérielle de la Viticulture. Cet article 2 comporte la limitation des plants de vignes à raisins de cuves et accorde la liberté de plantation à volonté du raisin de table, sous la seule réserve qu'il

sera interdit de fabriquer du vin destiné à la vente avec les raisins provenant de ces dernières nouvelles plantations. Le dernier paragraphe de cet article 2 n'est pas pratique et peut donner lieu à des procès, s'il se trouve des agents tâtillons.

Pour l'expédition des raisins de table, on fait un choix, ce qui reste sur les ceps est transformé en vin. Si, une année de fortes pluies, le raisin de table se détériore et ne peut pas s'expédier, faudra-t-il le jeter ? A-t-on pensé à cela, à la Commission interministérielle ?

L'important Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est s'est réuni à Nîmes le 4 février et, après avoir pris connaissance des résolutions votées à Paris les 19 et 20 janvier dernier, a décidé d'appuyer le vœu émis à l'unanimité par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, demandant qu'aucune mesure de restriction ne soit prise contre la liberté du vigneron français, tant que les droits de douane sur les vins exotiques n'auront pas été relevés.

Cette Association déclare qu'il serait absolument inadmissible et irrationnel qu'un seul hectolitre de vin français soit obligatoirement bloqué ou distillé, tant qu'une quantité si peu importante soit-elle de vin étranger sera introduite en France.

Nous approuvons pleinement le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est, qui entre dans nos vues.

Les lecteurs de la *Revue* ont pu s'apercevoir que, depuis deux ans, nous nous élevons contre les projets de lois et les mesures prises pour restreindre le droit de propriété et la liberté des viticulteurs, tant qu'on n'aura pas voulu faire ce qui peut prévenir ou atténuer la crise : élévation à 84 francs des droits de douane sur les vins étrangers, diminution à 5 francs des droits de circulation des vins, suppression des taxes de l'Etat sur les transports, etc.

Jusqu'à aujourd'hui, la Commission des Boissons de la Chambre, complétée par la Commission interministérielle, n'ont fait voter que des lois de restriction de la liberté individuelle.

Mieux vaudrait qu'on ne s'en soit pas occupé au Parlement. La C. G. V. s'est trop laissé mener par certains parlementaires qui, depuis plus d'un an, ne font que du battage.

La Commission des Boissons a organisé, selon son habitude et aux frais des contribuables, des caravanes composées de parlementaires et de fonctionnaires, qui sont allées en Algérie, dans le Midi de la France, dans le Bordelais, les Charentes, où l'on a banqueté et bu d'excellents vins vieux.

Maintenant, cette caravane parcourt à grands frais la Bourgogne, où les banquets continuent.

Est-ce que les Associations viticoles des différentes régions de France ne sont pas capables, par leurs ordres du jour, d'éclairer la Commission des Boissons et le Gouvernement ? Est-ce que les parlementaires de ces régions n'ont pas le temps, pendant les vacances, de se documenter sur place et d'éclairer leurs collègues? Pourquoi aussi quitter les travaux parlementaires au moment où l'on discute le budget ? Les vacances du Jour de l'An n'ont pas été assez longues pour permettre à la caravane de faire sa balade et déguster les bons bourgognes à ce moment ?

L'argent dépensé par la mission aurait été mieux employé si on l'avait versé aux Associations de propagande du vin. — E. F.

Le Groupe viticole de la Chambre et la crise viticole. — Le Groupe viticole de la Chambre, dans sa réunion du 15 janvier dernier, en présence des importations de vins étrangers et des conditions dans lesquelles s'effectuent ces importations, a adopté, à l'unanimité, la résolution suivante :

« Le Groupe viticole appelle, à nouveau, l'attention du Gouvernement sur la nécessité de défendre le marché national contre l'importation des vins étrangers.

Il demande que, sans nouveaux délais, le coefficient de protection douanière, accordé aux autres branches de la production agricole, soit accordé également à la viticulture.

« Il réclame, en outre, des moyens de défense contre le dumping, et la stricte application de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, par un contrôle quantitatif et qualitatif. — H. J.

Le Groupe viticole de la Chambre et les sinistrés du Mildiou. — Nous apprenons que le Groupe viticole de la Chambre a protesté auprès des autorités compétentes contre le refus de l'administration des Contributions directes de considérer comme sinistrés les vignerons ayant eu leur récolte ravagée par le Mildiou. Le Groupe a demandé notamment, à cette occasion :

1° Que les impôts fonciers soient supprimés lorsque la perte de récolte sera inférieure aux deux tiers de la moyenne de récolte des trois dernières années ;

2° Que, dans ce dernier cas, par les soins du Crédit Agricole, des avances, garanties sur la prochaine récolte, soient, de droit, accordées aux viticulteurs qui en feront la demande. — H. J.

La récolte des vins en Algérie. — Le Bulletin de l'Office du Gouvernement général de l'Algérie donne les renseignements suivants :

« Les résultats définitifs des déclarations de récolte en Algérie, pour les vendanges de 1930, font ressortir une production totale de 13 millions et demi d'hectolitres, pour une superficie de vignoble productif de 270.985 hectares. Le rendement moyen à l'hectare s'est donc établi autour de 50 hectolitres, contre 56,6 en 1929, 61,6 en 1928 et 61,3 en 1925. La récolte de cette année peut donc être considérée comme moyenne.

« La superficie du vignoble en production s'est accrue, depuis l'année dernière, de 44.486 hectares. Quant à la production des vins, si elle est inférieure de 105.238 hectolitres à celle de 1928, elle dépasse de 728.944 hectolitres la récolte de 1929.

« Les disponibilités, au début de la campagne 1930-1931, étaient considérables ; elles atteignaient, compte tenu des stocks de vins vieux, 14.056.356 hectolitres, chiffre le plus élevé que l'on ait encore enregistré. Au début de la précédente campagne, les disponibilités étaient de 13.508.114 hectolitres ; elles s'élevaient à 13.729.201 hectolitres au début de la campagne 1928-1929. Mais il n'y a pas lieu de s'inquiéter de leur importance, car la faiblesse de la récolte métropolitaine permettra un écoulement facile des vins d'Algérie, qui auront l'avantage de régulariser le marché.

« L'accroissement le plus considérable est celui du vignoble oranais, qui occupe 155.248 hectares, en augmentation de 31.195 hectares sur l'année dernière. La production ne s'est pas accrue dans la même proportion, car le rendement moyen est tombé à 42,8 hectolitres à l'hectare (contre 47,4 en 1929) ; aussi la récolte, qui atteignait 6.579.372 hectolitres, n'accusait-elle qu'une augmentation de 699.071 hectolitres. C'est, néanmoins, la plus forte production que l'on ait enregistrée dans le département d'Oran.

« Le vignoble algérois occupe 95.811 hectares, en augmentation de 10.415 hectares. Une diminution assez considérable du rendement moyen (58,6 contre 66,1) a provoqué une réduction de la production du département, qui a été seulement de 5.618.094 hectolitres (— 90.366).

« Dans le département de Constantine, la superficie en production s'est accrue de 2.876 hectares ; elle atteint cette année 19.925 hectares. Les rendements ont peu diminué par rapport à l'année dernière (72,2 contre 72,6) ; aussi la production, sous l'influence de l'accroissement des superficies, accusait-elle une augmentation de 195.249 hectolitres ; elle a atteint un total de 1.438.913 hectolitres.

« La superficie du vignoble algérien, semble-t-il, est près d'atteindre son maximum. Les plantations nouvelles se sont ralenties cette année, si l'on en juge par la diminution des importations de plants de vignes, qui sont tombées de 29.000 quintaux, pendant les neuf premiers mois de 1929, à 24.000 pendant la même période de 1930.

« La surface moyenne du vignoble de chaque récoltant était, cette année de 22,2 hectares dans le département d'Alger, de 29,3 hectares en Oranie, et de 18,8 dans le département de Constantine. Pour l'ensemble de la colonie, la superficie moyenne ressort à 25,4 hectares par récoltant. On rappellera qu'en 1929 on relevait les moyennes suivantes : Alger, 21,1 hectares ; Oran, 23,6 ; Constantine, 16 ; total : 21,9. La superficie moyenne a donc subi une augmentation sensible. »

La défense du vin à l'étranger. — *Propagande et protection.* — En même temps qu'il y a crise de surproduction du vin, il y a fléchisemment dans la consommation en France et à l'étranger. Nos vins, qui dans le total des exportations françaises comptaient pour 10 % il y a cinquante ans, ne figurent plus que pour 2,1 % en 1928.

Jamais le commerce des vins dans le monde n'a traversé une passe aussi difficile : prohibition et tendance à la prohibition; tarif douanier et taxes intérieures ; concurrence déloyale des vins fraudés et de jus de fruits fermentés, rien n'y manque.

Aussi a-t-on jugé nécessaire une propagande en faveur du vin. Dans le projet d'équipement national, 15 millions sont réservés à cet effet. Dans le projet de loi du 3 juin sur la viticulture, qui va être soumis au Parlement, il est dit à l'article 3 que le produit des taxes instituées par cette loi « sera consacré à encourager la consommation et à développer l'exportation des vins ».

Il y a dans ce projet, sur ce point, une lacune grave, qu'il sera nécessaire de combler.

Faire de la propagande en faveur du vin en général, sans déceler les fraudes et sans les réprimer, c'est faire de la propagande aussi bien pour les faux vins dotés d'appellations trompeuses que pour les vins loyaux.

Pourquoi cette propagande ne profiterait-elle pas aux mauvais vins ? Comment les consommateurs étrangers peuvent-ils faire la distinction entre les bons et les mauvais, au seul vu de l'étiquette ?

Il y a une propagande considérable déjà effectuée en faveur de nos vins par nos négociants, nos viticulteurs, notre presse ; elle se traduit par la recherche de nos appellations d'origine régionales et communales. Si, à l'étranger, des commerçants sans scrupules vendent sous le nom de ces appellations des vins qui ne proviennent pas des vignobles qu'elles désignent, c'est que ces appellations ont une valeur aux yeux du consommateur, c'est qu'elles constituent une réclame et qu'il croit y trouver une garantie.

Donc, une propagande a été faite en faveur de nos vins, et cette propagande nous la laissons s'anéantir en tolérant qu'elle profite non à nos négociants et à nos viticulteurs, non aux véritables producteurs, mais à une concurrence déloyale qui s'exerce à leur détriment.

La nouvelle propagande aboutira exactement aux mêmes résultats que la propagande déjà effectuée, si elle ne s'accompagne pas de la répression des fraudes.

Quand on aura fait dix fois plus de réclame pour les vins français, on verra les faux champagne, les faux bordeaux, les faux bourgognes s'écrier : « Le vin français, c'est nous ! »

On peut affirmer que jamais la fraude n'a sévi à l'étranger comme en ce moment. La moralité commerciale semble avoir été une des victimes de la guerre.

Et pourtant, dans presque toutes les nations qui consomment nos vins, il existe des lois répressives, les unes provenant de conventions commerciales, les autres imposées par le traité de Versailles.

Mais ces lois restent lettre morte. Les lois sur les fraudes ne s'appliquent pas d'elles-mêmes, pas plus que les articles du Code pénal.

Si les lois de 1905 et de 1907 sur le fraudes relatives à la pureté du vin ont eu des effets bienfaisant et ont assaini le marché des vins en France, c'est qu'il y a

Si les lois de 1905 et de 1907 sur les fraudes relatives à la pureté du vin ont eu des effets bienfaisants et ont assaini le marché des vins en France, c'est qu'il

y a eu des inspecteurs des fraudes pour les faire appliquer, et nous devons rendre hommage u rôle qu'a joué à cet égard la C. G. V.

Il est donc nécessaire que nous ayons à l'étranger des agents, soit des inspecteurs spéciaux, soit nos agents commerciaux, qui recherchent et signalent les fraudes.

Il est nécessaire qu'il existe à Paris une organisation centrale qui dirige ces agents, stimule leur zèle, recueille leurs renseignements, avise les Associations régionales intéressées des fraudes commises à leur détriment.

Pour réprimer la fraude à l'étranger, il faut connaître la législation et la procédure qui y ont cours : ce n'est pas l'affaire de syndicats locaux. L'institution dont je parle aura des juristes qui pourront, à cet égard, les conseiller.

Etant ministre de l'Agriculture, j'avais préparé un Office pour la protection des appellations d'origine à l'étranger, sur le type de l'Office pour la protection de la propriété industrielle. Il est assez juste que nos appellations d'origine profitent de la même protection que les découvertes de l'industrie.

L'occasion est venue d'instituer cet Office ou d'en faire un organisme annexe de celui qui sera consacré à la propagande.

Mais, je le répète, propagande et protection ne peuvent se comprendre l'une sans l'autre. Il est nécessaire que le mot de protection soit inscrit dans la loi à côté du mot de propagande, car, au point de vue financier, les textes doivent s'interpréter dans leur sens strict, et le contrôle du ministère des Finances sur les dépenses engagées ne tolérerait pas que des sommes fussent consacrées à la protection des vins, si le mot n'était pas inscrit dans la loi même. —J. Capus, *sénateur, ancien ministre.*

Crise viticole en Yougoslavie. — On mande de Zagreb que les primes d'exportation instituées en Yougoslavie n'ont profité qu'à certains commerçants étrangers, sans toutefois remédier à la crise. On a acheté, surtout dans le Banat, des vins de qualité inférieure, à raison de 60 dinars l'hectolitre. Donc, ces vins avaient été jetés aussitôt après avoir été portés au delà de la frontière, de sorte que les exportateurs, qui encaissaient la prime de 100 dinars par hectolitre, auraient pu mettre dans leur poche 40 dinars de profit.

La remède à la crise, affirme la presse du pays, serait surtout de stimuler la consommation dans le pays, en faisant du vin un article de consommation courante et non un article de luxe. Il faudrait, à cet effet, réduire les droits et taxes frappant les vins.

Le Conseil des ministres vient de réduire de 50 % les droits de consommation sur les vins, qui sont ainsi ramenés à 50 dinars par hectolitre. — H. J.

Bibliographie

La Crise viticole mondiale

L'Office International du Vin vient de faire paraître une brochure, *La Crise viticole mondiale*, qui intéressera tous ceux, et ils sont nombreux, qui vivent de la vigne et du vin.

Cette brochure est la reproduction du rapport de M. Léon Douarche, Directeur de l'O. I. V., qui est présenté aux lecteurs par le Comte de Las Mirandas, Vice-Président de l'O. I. V.

Cette brochure renferme tout d'abord un aperçu d'ensemble de la crise dans divers pays viticoles ; puis l'auteur étudie le problème de la surproduction et de la sous-consommation du vin. Il précise les causes principales de la crise viticole mondiale et préconise un certain nombre de remèdes.

La brochure se termine par des annexes particulièrement importantes et suggestives, notamment par un tableau comparé de la consommation du vin et d'autres boissons dans le monde.

La Crise viticole mondiale, par L. Douarche, Bibliothèque Vermorel, à Villefranche-sur-Saône (Rhône) : 5 francs l'exemplaire.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 580 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 10 fr. 25 à 11 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, à 1.280 fr.

Midi. — *Nîmes (2 février 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.025 à 1.030 fr. ; trois-six de marc 86°, de 975 à 990 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 588 fr. à 598 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (3 février). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (25 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 février 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 février 1931). — Pas de cote.

Carcassonne (7 février). — Récolte 1930, pas de cote.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 173 fr. à 175 fr. »; orges, 88 fr » à » fr.; escourgeons, 63 fr. à 73 fr.; maïs, 75 fr. » à 77 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 73 fr. à 76 fr.; sarrasin, 75 fr. 50 à 82 fr.; avoines, 72 fr. » à 76 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 86 fr. 65 à » fr. ». Buenos-Ayres, 45 fr. 55 à » ». Chicago, 74 fr. 65. — Sons, 52 fr. à 58 fr. — Recoupettes, de 38 à 48 fr.; remoulages, de 55 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 330 à 420 fr. — Hollande commune, de 100 à 140 fr.; jaune ronde, de 75 fr. à 80 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 100 fr. à 125 fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rose, 120 fr. à 120 fr. Sterling, de 105 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 140 fr. à 175 fr.; paille de seigle, 140 fr. à 175 fr.; luzerne, 285 fr. à 315 fr.; foin, 265 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 475 à 520 fr.; trèfles violet du Midi, de 490 à 500 fr.; Féveroles, de 98 à 103 fr.; luzerne, de 600 à 900 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 186 fr. 50 à 188 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 18 fr. ». — Veaux, 10 fr. » à 21 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 90. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs,800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 100 fr. à 320 fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 580 fr. à 650 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 40 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs, 175 à 600 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 60 à 120 fr. le cent. — Haricots verts, de 1.600 à 3.000 fr. — Artichauts d'Espagne, de 40 à 65 fr. — Endives françaises, de 275 à 550 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.